

SOUFLÉ DE QUEIJO NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite
- 2 ovos
- 3 colheres de sopa de queijo ralado
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de maisena
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de cebola ralada
- 1 pitada de pimenta branca
- 1 pitada de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- Queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata de 2 a 3 minutos.

Coloque num refratário untado, de preferência de vidro, polvilhe o queijo ralado em cima e leve ao forno preaquecido por aproximadamente 30 minutos ou até que esteja firme e dourado.

A massa fica mole, mas no final dá tudo certo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41289-soufle-de-queijo-no-liquidificador.html>